



Mr. Malt®

A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Indice

- Manuale di istruzioni p.1
- Avvertenze p.1
- Contenuto della scatola p.2
- Istruzioni passo-passo p.2

Select language:



| Istruzioni d'uso

FERMZILLA ALL-ROUNDER STARTER KIT



Fermentatori all-rounder, pressurizzabili e semplici da pulire.

1. Manuale di istruzioni (per modelli all-rounder da 30 e 60 litri).

Questo manuale di istruzioni contiene informazioni vitali correlate all'uso sicuro e alla gestione del FermZilla All-Rounder. È vitale che tu legga queste istruzioni da cima a fondo prima di utilizzare questo prodotto. QUESTO MANUALE È PER LA TUA SICUREZZA.

2. Avvertenze

- Non aggiungere alcun liquido a temperatura maggiore di 50°C nel FermZilla. Pulisci, risciacqua e sanitizza il fermentatore solo con acqua fredda.
- Non applicare per nessun motivo una pressione superiore a 2,5 bar (35 psi) al fermentatore, né connettici una sorgente di pressione (bombola) senza adeguato riduttore.
- Se connetti il FermZilla ad una sorgente esterna di pressione assicurati che abbia un riduttore di pressione pre-settato a 45 psi o meno.
- Non sostituire la valvola di sicurezza. Utilizza solamente la valvola di sicurezza rossa fornita da KegLand.
- Se il fermentatore è graffiato, danneggiato o ha subito un qualsiasi tipo di sollecitazione fisica, non utilizzarlo per fermentare in pressione.
- Tenere il fermentatore lontano dalla luce diretta o da fonti di calore. Non esporre a raggi UV.

| Istruzioni d'uso

- Se utilizzi una cintura riscaldante per scaldare il fermentatore, assicurati che questa sia posizionata al di sotto del livello del liquido. Non utilizzare una fonte di calore priva di regolazione, utilizza solamente fonti di calore collegate a un termostato impostato al di sotto dei 45°C.
- Se utilizzi il fermentatore in pressione, esegui dei test con l'acqua ogni 24 mesi per verificare che sia sicuro da utilizzare.
- Non utilizzare il metabisolfito di sodio o detergenti a base di soda nel FermZilla. Utilizza solamente prodotti chimici e sanitizzanti consigliati. Questi includono:
 - a) Sanitizzanti a base alcolica
 - b) Starsan HB e Chemipro San utilizzati alla concentrazione consigliata
 - c) PBW o Chemipro WASH utilizzati alla concentrazione consigliataoppure contatta Mr. Malt® per maggiori informazioni sulla compatibilità di altri prodotti.
- Non stringere eccessivamente le maniglie in acciaio sul collo del FermZilla. Un eccessivo serraggio potrebbe deformare il collo e danneggiare il fermentatore. Assicurati che le maniglie possano girare liberamente attorno al collo del FermZilla.
- Non stringere eccessivamente i connettori Jolly sui filetti del coperchio, ciò potrebbe danneggiare la filettatura. Consigliamo di utilizzare i connettori in plastica.
- Evitare di sollevare il FermZilla quando pieno.

3. Contenuto della scatola

- 1 x FermZilla – 30L all-rounder fermenter
- 1 x coperchio FermZilla
- 1 x anello coperchio FermZilla
- 2 x tappi bottiglie PET
- 1 x gorgogliatore a 3 pezzi

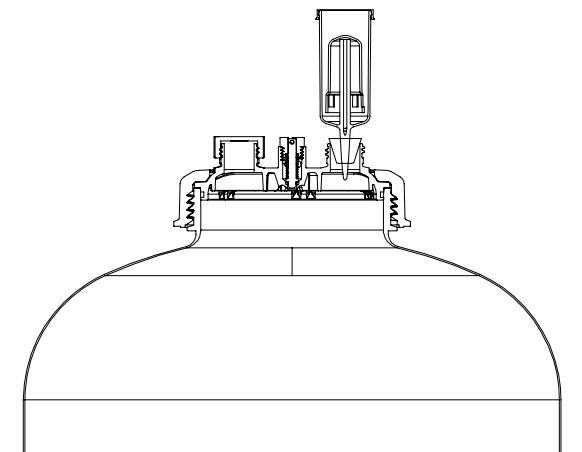
4. Istruzioni passo-passo

4.1 Assemblare il fermentatore

Una volta che hai estratto il contenuto dalla scatola, e verificato che siano presenti tutti i componenti, puoi iniziare ad assemblare il fermentatore.

FermZilla – montaggio coperchio:

- Assicurati che il coperchio abbia l'o-ring attaccato.
- Applica un leggero strato di lubrificante alimentare all'o-ring per prolungare la durata della guarnizione e della filettatura.
- Posiziona il coperchio sul collo del fermentatore e avvita l'anello filettato.
- Utilizza i due tappi di bottiglia per chiudere i due fori filettati sul coperchio.
- Posiziona il gorgogliatore nel foro presente su uno dei due tappi.



4.2 Pulire e sanitizzare il fermentatore e l'attrezzatura

- Sciacqua le superfici del FermZilla con acqua fredda. Un tubo da giardinaggio è molto pratico per pulire il fermentatore dai residui di luppolo e lievito.
- Riempi il FermZilla con acqua fredda e aggiungi il prodotto detergente (PBW o Chemipro WASH) seguendo il dosaggio raccomandato. Anche il resto dell'attrezzatura può essere pulito mettendola in ammollo nel fermentatore.
- Il prodotto può essere lasciato in ammollo fino a 24 ore.
- Dopo alcune ore di ammollo, rimuovi eventuali residui con una spugna morbida (per evitare graffi sulla plastica).
- Una volta che il fermentatore è pulito, risciacqua il detergente con acqua tiepida.
- Riempi nuovamente il FermZilla con acqua fredda e aggiungi il sanitizzante seguendo i dosaggi consigliati. Avvita il tappo e agita il FermZilla per distribuire il sanitizzante su tutte le superfici.
- Il sanitizzante a base di acido fosforico (Starsan HB o Chemipro SAN) può essere lasciato nel FermZilla fino al successivo utilizzo.



Mr. Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Index

- ◆ Instructions Manual p.1
- ◆ Warnings p.1
- ◆ Box Contents p.2
- ◆ Step-by-Step Instructions..... p.2

Select language:



FERMZILLA ALL-ROUNDER STARTER KIT



All-rounder fermenters, pressurizable and easy to clean.

1. Instructions Manual (for 30 and 60 liter all-rounder models).

This instruction manual contains vital information related to the safe use and handling of the Ferzilla All-Rounder. It is vital that you read these instructions thoroughly before using this product. **THIS MANUAL IS FOR YOUR SAFETY.**

2. Warnings

- ☞ Do not add any liquid with a temperature greater than 50 °C to the Ferzilla. Clean, rinse, and sanitize the fermenter only with cold water.
- ☞ Do not apply pressure exceeding 2.5 bar (35 psi) to the fermenter, nor connect it to a pressure source (bottle) without an appropriate reducer.
- ☞ If connecting Ferzilla to an external pressure source, ensure it has a pre-set pressure reducer at 45 psi or less.
- ☞ Do not replace the safety valve. Only use the red safety valve provided by KegLand.
- ☞ If the fermenter is scratched, damaged, or has undergone any kind of physical stress, do not use it for pressure fermentation.
- ☞ Keep the fermenter away from direct sunlight or heat sources. Do not expose to UV rays.
- ☞ If you use a heating belt to warm the fermenter, make sure it is positioned below the liquid level.

- ☞ Do not use an unregulated heat source, only use heat sources connected to a thermostat set below 45 °C.
- ☞ If you use the fermenter under pressure, perform water tests every 24 months to ensure it is safe to use.
- ☞ Do not use sodium metabisulfite or soda-based cleaners in the Ferzilla. Only use recommended chemicals and sanitizers, including:
 - Alcohol-based sanitizers
 - Starsan HB and Chemipro San used at the recommended concentration
 - PBW or Chemipro WASH used at the recommended concentration
- ☞ Do not overtighten the steel handles on the neck of the Ferzilla. Excessive tightening could deform the neck and damage the fermenter. Ensure that the handles can rotate freely around the neck of the Ferzilla.
- ☞ Do not overtighten the Jolly connectors on the lid threads, as this could damage the threading. We recommend using plastic connectors.
- ☞ Avoid lifting the Ferzilla when full.

3. Box Contents

- x Ferzilla – 30L all-rounder fermenter
- 1 x Ferzilla lid
- 1 x Ferzilla lid ring
- 2 x PET bottle caps
- 1 x 3-piece airlock

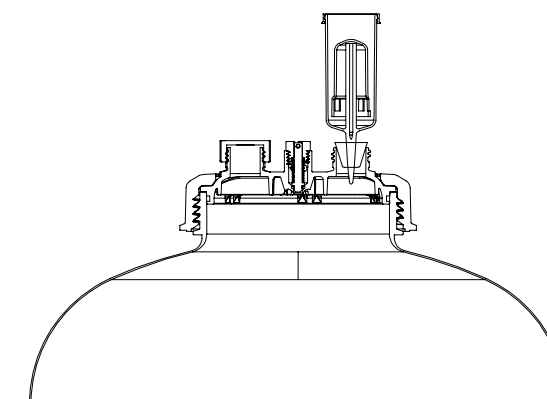
4. Step-by-Step Instructions

4.1 Assemble the fermenter

Once you have removed the contents from the box and verified that all components are present, you can begin to assemble the fermenter.

Ferzilla – Cover assembly:

- ☞ Ensure the lid has the o-ring attached.
- ☞ Apply a light layer of food-grade lubricant to the o-ring to prolong the life of the seal and threads.
- ☞ Place the lid on the neck of the fermenter and screw on the threaded ring.
- ☞ Use the two bottle caps to close the two threaded holes on the lid.
- ☞ Place the airlock in the hole on one of the two caps.



4.2 Clean and sanitize the fermenter and equipment

- ☞ Rinse the surfaces of the Ferzilla with cold water. A garden hose is very useful for cleaning the fermenter of hops and yeast residues.
- ☞ Fill the Ferzilla with cold water and add the cleaning product (PBW or Chemipro WASH) following the recommended dosage. The rest of the equipment can also be cleaned by soaking it in the fermenter.
- ☞ The product can be left to soak for up to 24 hours.
- ☞ After a few hours of soaking, remove any residues with a soft sponge (to avoid scratching the plastic).
- ☞ Once the fermenter is clean, rinse the cleaner with warm water.
- ☞ Refill the Ferzilla with cold water and add the sanitizer following the recommended dosages. Screw the cap and shake the Ferzilla to distribute the sanitizer on all surfaces.
- ☞ The phosphoric acid-based sanitizer (Starsan HB or Chemipro SAN) can be left in the Ferzilla until the next use.



Mr. Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Inhaltsverzeichnis

- Bedienungsanleitung..... p.1
- Warnungen p.1
- Packungsinhalt p.2
- Step-by-Step Instructions..... p.2

Select language:    

FERMZILLA ALL-ROUNDER STARTER KIT HANDBUCH



All-rounder fermenters, pressurizable and easy to clean.

1. Bedienungsanleitung (für Allrounder-Modelle mit 30 und 60 Litern).

Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur sicheren Verwendung und Handhabung des FermZilla All-Rounder. Es ist wichtig, dass Sie diese Anweisungen vollständig lesen, bevor Sie dieses Produkt verwenden. DIESES HANDBUCH IST FÜR IHRE SICHERHEIT.

2. Warnungen

- ➔ Fügen Sie dem FermZilla keine Flüssigkeit mit einer Temperatur über 50 °C hinzu. Reinigen, spülen und desinfizieren Sie den Fermenter nur mit kaltem Wasser.
- ➔ Üben Sie keinen Druck von mehr als 2,5 bar (35 psi) auf den Fermenter aus, noch schließen Sie ihn ohne einen geeigneten Druckminderer an eine Druckquelle (Flasche) an.
- ➔ Wenn Sie FermZilla an eine externe Druckquelle anschließen, stellen Sie sicher, dass diese einen voreingestellten Druckminderer von 45 psi oder weniger hat.
- ➔ Ersetzen Sie das Sicherheitsventil nicht. Verwenden Sie nur das von KegLand bereitgestellte rote Sicherheitsventil.
- ➔ Wenn der Fermenter zerkratzt, beschädigt oder physischem Stress ausgesetzt wurde, verwenden Sie ihn nicht zur Druckgärung.
- ➔ Halten Sie den Fermenter von direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmequellen fern. Nicht UV-Strahlen aussetzen.
- ➔ Wenn Sie einen Heizgurt verwenden, um den Fermenter zu erwärmen, stellen Sie sicher, dass dieser unterhalb des Flüssigkeitsniveaus positioniert ist.

- ➔ Verwenden Sie keine unregulierte Wärmequelle, verwenden Sie nur Wärmequellen, die mit einem Thermostat unter 45 °C verbunden sind.
- ➔ Wenn Sie den Fermenter unter Druck verwenden, führen Sie alle 24 Monate Wassertests durch, um sicherzustellen, dass er sicher zu verwenden ist.
- ➔ Verwenden Sie kein Natriummetabisulfit oder Reinigungsmittel auf Sodabasis im FermZilla. Verwenden Sie nur empfohlene Chemikalien und Desinfektionsmittel, einschließlich:
 - Alkoholbasierte Desinfektionsmittel
 - Starsan HB und Chemipro San, verwendet in der empfohlenen Konzentration.
 - PBW oder Chemipro WASH, verwendet in der empfohlenen Konzentration
- ➔ Ziehen Sie die Stahlgriffe am Hals des FermZilla nicht zu fest an. Übermäßiges Anziehen könnte den Hals verformen und den Fermenter beschädigen. Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe frei um den Hals des FermZilla drehen können.
- ➔ Ziehen Sie die Jolly-Verbinder an den Deckelgewinden nicht zu fest an, da dies das Gewinde beschädigen könnte. Wir empfehlen die Verwendung von Kunststoffverbindern.
- ➔ Vermeiden Sie es, den FermZilla voll anzuheben.

3. Packungsinhalt

- 1 x FermZilla – 30L Allrounder-Fermenter
- 1 x FermZilla-Deckel
- 1 x FermZilla-Deckelring
- 2 x PET-Flaschenverschlüsse
- 1 x 3-teiliger Gärspund

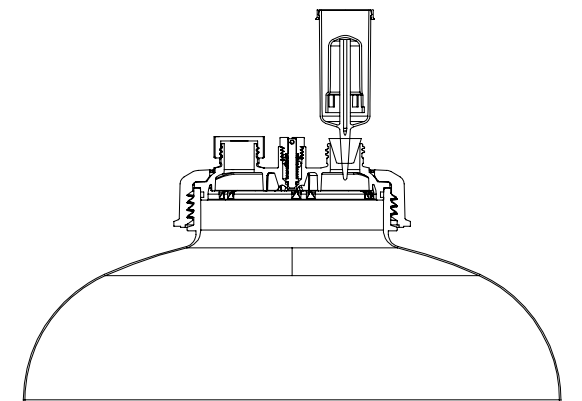
4. Schritt-für-Schritt-Anleitung

4.1 Fermenter zusammenbauen

Sobald Sie den Inhalt aus der Verpackung entfernt und überprüft haben, dass alle Komponenten vorhanden sind, können Sie mit dem Zusammenbau des Fermenters beginnen.

FermZilla – Montage der Abdeckung:

- ➔ Stellen Sie sicher, dass der Deckel den O-Ring angebracht hat.
- ➔ Tragen Sie eine leichte Schicht lebensmittelechtes Schmiermittel auf den O-Ring auf, um die Lebensdauer der Dichtung und der Gewinde zu verlängern.
- ➔ Setzen Sie den Deckel auf den Hals des Fermenters und schrauben Sie den Gewindering auf.
- ➔ Verwenden Sie die beiden Flaschenverschlüsse, um die beiden Gewindebohrungen am Deckel zu schließen.
- ➔ Setzen Sie den Gärspund in das Loch auf einem der beiden Deckel.



4.2 Reinigen und desinfizieren Sie den Fermenter und die Ausrüstung

- ➔ Spülen Sie die Oberflächen des FermZilla mit kaltem Wasser ab. Ein Gartenschlauch ist sehr nützlich, um den Fermenter von Hopfen- und Hefenresten zu reinigen.
- ➔ Füllen Sie den FermZilla mit kaltem Wasser und fügen Sie das Reinigungsprodukt (PBW oder Chemipro WASH) nach der empfohlenen Dosierung hinzu. Der Rest der Ausrüstung kann ebenfalls gereinigt werden, indem er im Fermenter eingeweicht wird.
- ➔ Das Produkt kann bis zu 24 Stunden eingeweicht bleiben.
- ➔ Entfernen Sie nach einigen Stunden Einweichzeit alle Rückstände mit einem weichen Schwamm (um Kratzer auf dem Kunststoff zu vermeiden).
- ➔ Sobald der Fermenter sauber ist, spülen Sie den Reiniger mit warmem Wasser ab.
- ➔ Füllen Sie den FermZilla erneut mit kaltem Wasser und fügen Sie das Desinfektionsmittel gemäß den empfohlenen Dosierungen hinzu. Schrauben Sie den Deckel fest und schütteln Sie den FermZilla, um das Desinfektionsmittel auf allen Oberflächen zu verteilen.
- ➔ Das auf Phosphorsäure basierende Desinfektionsmittel (Starsan HB oder Chemipro SAN) kann im FermZilla bis zur nächsten Verwendung belassen werden.



Mr. Malt®

**A WORLD
OF BREWING
SOLUTIONS**

P.A.B. S.r.l. Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 - Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Index

- Bedienungsanleitung..... p.1
- Avertissements p.1
- Packungsinhalt p.2
- Step-by-Step Instructions..... p.2

Select language:



FERMZILLA ALL-ROUNDER STARTER KIT HANDBUCH



Fermenteurs all-rounder, pressurisables et faciles à nettoyer.

1. Manuel d'instructions (pour les modèles all-rounder de 30 et 60 l).

Ce manuel d'instructions contient des informations essentielles relatives à l'utilisation sécurisée et à la gestion du FermZilla All-Rounder. Il est vital que vous lisiez ces instructions en entier avant d'utiliser ce produit. CE MANUEL EST POUR VOTRE SÉCURITÉ.SICHERHEIT.

2. Avertissements

- ↳ N'ajoutez aucun liquide à une température supérieure à 50 °C dans le FermZilla. Nettoyez, rincez et désinfectez le fermenteur uniquement avec de l'eau froide.
- ↳ N'appliquez pas une pression supérieure à 2,5 bars (35 psi) au fermenteur, ni ne le connectez à une source de pression (bouteille) sans réducteur approprié.
- ↳ Si vous connectez FermZilla à une source de pression externe, assurez-vous qu'elle dispose d'un réducteur de pression pré réglé à 45 psi ou moins.
- ↳ Ne remplacez pas la soupape de sécurité. Utilisez uniquement la soupape de sécurité rouge fournie par KegLand.
- ↳ Si le fermenteur est rayé, endommagé ou a subi un quelconque stress physique, ne l'utilisez pas pour la fermentation sous pression.
- ↳ Gardez le fermenteur à l'écart de la lumière directe du soleil ou des sources de chaleur. Ne l'exposez pas aux rayons UV.
- ↳ Si vous utilisez une ceinture chauffante pour chauffer le fermenteur, assurez-vous qu'elle soit positionnée en dessous du niveau du liquide.

- ↳ N'utilisez pas de source de chaleur non régulée, utilisez uniquement des sources de chaleur connectées à un thermostat réglé en dessous de 45 °C.
- ↳ Si vous utilisez le fermenteur sous pression, effectuez des tests avec de l'eau tous les 24 mois pour vous assurer qu'il est sûr à utiliser.
- ↳ N'utilisez pas de métabisulfite de sodium ou de nettoyants à base de soude dans le FermZilla. Utilisez uniquement des produits chimiques et des désinfectants recommandés, y compris :
 - Désinfectants à base d'alcool
 - Starsan HB et Chemipro San utilisés à la concentration recommandée
 - BW ou Chemipro WASH utilisés à la concentration recommandée
- ↳ Ne serrez pas excessivement les poignées en acier sur le col du FermZilla. Un serrage excessif pourrait déformer le col et endommager le fermenteur. Assurez-vous que les poignées peuvent tourner librement autour du col du FermZilla.
- ↳ Ne serrez pas excessivement les connecteurs Jolly sur les filetages du couvercle, car cela pourrait endommager le filetage. Nous recommandons d'utiliser des connecteurs en plastique.
- ↳ Évitez de soulever le FermZilla lorsqu'il est plein.

3. Contenu de la boîte

- 1 x FermZilla – Fermenteur all-rounder 30L
- 1 x Couvercle FermZilla
- 1 x Anneau de couvercle FermZilla
- 2 x Bouchons de bouteilles PET
- 1 x Barboteur à 3 pièces

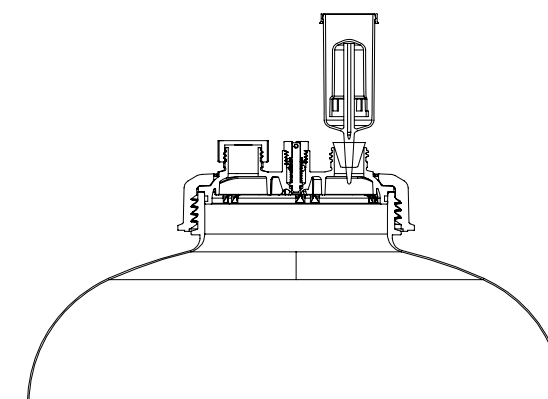
4. Instructions étape par étape

4.1 Assembler le fermenteur

Une fois que vous avez retiré le contenu de la boîte et vérifié que tous les composants sont présents, vous pouvez commencer à assembler le fermenteur.

FermZilla – Montage du couvercle:

- ↳ Assurez-vous que le couvercle est muni du joint torique.
- ↳ Appliquez une fine couche de lubrifiant de qualité alimentaire sur le joint torique pour prolonger la durée de vie du joint et des filetages.
- ↳ Placez le couvercle sur le col du fermenteur et vissez l'anneau fileté.
- ↳ Utilisez les deux bouchons de bouteilles pour fermer les deux trous filetés sur le couvercle.
- ↳ Placez le barboteur dans le trou de l'un des deux bouchons.



4.2 Nettoyer et désinfecter le fermenteur et l'équipement

- ↳ Rincez les surfaces du FermZilla à l'eau froide. Un tuyau d'arrosage est très utile pour nettoyer le fermenteur des résidus de houblon et de levure.
- ↳ Remplissez le FermZilla d'eau froide et ajoutez le produit de nettoyage (PBW ou Chemipro WASH) en suivant le dosage recommandé. Le reste de l'équipement peut également être nettoyé en le trempant dans le fermenteur.
- ↳ Le produit peut être laissé à tremper jusqu'à 24 heures.
- ↳ Après quelques heures de trempage, enlevez les résidus avec une éponge douce (pour éviter de rayer le plastique).
- ↳ Une fois que le fermenteur est propre, rincez le nettoyant avec de l'eau tiède.
- ↳ Remplissez à nouveau le FermZilla d'eau froide et ajoutez le désinfectant en suivant les dosages recommandés. Vissez le bouchon et agitez le FermZilla pour distribuer le désinfectant sur toutes les surfaces.
- ↳ Le désinfectant à base d'acide phosphorique (Starsan HB ou Chemipro SAN) peut être laissé dans le FermZilla jusqu'à la prochaine utilisation.